



*Prodotti naturali provenienti  
da coltivazioni biologiche*

*Poggio alle Fonti  
Località Ciuciano n°7  
SanGimignano (si)  
Tel. Fax +390577953043  
Cell. +39335254057*



*San Gimignano (Siena)*



COOP.AGRICOLA BIOLOGICA

# "POGGIO ALLE FONTI"

Siamo una piccola azienda agricola ,a conduzione prevalentemente famigliare,coltiviamo dal 1982,in modo rigorosamente naturale, circa 4 ettari di terreno collinare in una zona abbastanza selvatica e pressoché incontaminata. L'agricoltura biologica si pratica solo su una piccola parte del nostro podere in forma di policoltura variegata: orti, olivi, piante da frutto, siepi di erbe aromatiche e fiori intercalati da boschi, campi, laghetti, pioppete e macchia selvatica. Le coltivazioni si inseriscono rispettosamente in questo habitat naturale, dove ancora prosperano rane, ricci, civette, scoiattoli, coccinelle e lucciole, traendo beneficio dall'equilibrio ecologico circostante. E' inoltre un'agricoltura con bassissima meccanizzazione, tanto lavoro manuale e tanta cura per la qualità delle piante(utilizziamo molte varietà antiche sia di ortaggi che di piante da frutta) e per la naturale fertilità dei terreni (abbondiamo in sovesci, pacciamature vegetali, concimazioni con "composto" autoprodotta). L'azienda è praticamente quasi "a ciclo chiuso", nel senso che produciamo i nostro semi e le nostre piantine, e i nostri concimi derivano quasi tutti dai nostri animali. Il frutto di tutto questo lavoro,(decisamente "antieconomico"secondo gli standard moderni) olio , olive, ortaggi,erbe aromatiche, frutta viene poi sopientemente valorizzato dalla trasformazione nel nostro laboratorio. La nostra attività conserviera,iniziata da oltre quindici anni,pur producendo ancora sott'olii, marmellate, mostarde, si è via via specializzata in una originale e molto assortita linea di salsine,che abbiamo chiamato "LA SALSINERIA", molto apprezzata da tutto il nostro pubblico (vendita diretta in azienda, fiere e mercati, e gruppi d'acquisto). Siamo soci AIAB ed abbiamo la "certificazione"bilogica ICEA secondo le normative CEE su tutti i prodotti dell'azienda e sui trasformati.In più siamo titolari del marchio di qualità etico-ambientale "Garanzia AIAB". Almeno l'80% minimo degli ingredienti dei nostri trasformati sono di nostra produzione. L'aceto,i capperi,una parte dell'olio e dei carciofi che utilizziamo provengono sempre da coltivazioni biologiche certificate.

## LE "ECCELLENZE" TOSCANE: zafferano e tartufo bianco

### LA "SALSA DEL SOLE"

Asparagi,cipolle rosolate ,olio extravergine d'oliva,stigmi di zafferano purissimo,sale.  
Aroma, profumo e colore solare dello zafferano in perfetta simbiosi con l'asparago.  
Per palati raffinati. Ideale per PASTA e RISOTTO.

### LA "SALSA DEL RE"

Funghi misti di bosco,porcini(10%), parmigiano reggiano, tartufo bianco(10%),olio extravergine d'oliva , sale.  
Senza essenze e aromi chimici aggiunti.Una delle rare salse al tartufo con soli ingredienti naturali e vero tratufo bianco(TUBER MAGNATUM PICO).Per amanti e intenditori del tartufo pregiato che ne sanno apprezzare il delicato,ma inebriante aroma e profumo.Adatta per 5-6 porzione di TAGLIATELLE o RISOTTO: ottima anche sui CROSTINI caldi.



# LA SALSINERIA

## ASPARAGINA

Asparagi, lievito maltizzato, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale. Per gli amanti degli asparagi può essere la migliore. Delicata, ideale per PASTA e RISO (anche risotto).

## FUOCO

Peperoncini essiccati (60%) e olio extravergine d'oliva. Un'antica varietà toscana di peperoncino, piccolo e pieno di semi. Ultrapiccante. Da aggiungere in piccolissime dosi a salse, sughi o minestre (o diluire abbondantemente in olio).

Dedicate agli INDIANI D'AMERICA (ma con ricette originarie nostre)

## BALLA COI LUPI

Zucca, funghi porcini (40%), prezzemolo, aglio, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale. Saporita e delicata (perfetto l'accostamento zucca-funghi porcini), molto cremosa. Ottima per PASTA, RISOTTI e anche per CROSTINI.

## CHEYENNE

Zucca, pomodoro, aglio, peperoncino (4%), santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale. Molto piccante e saporita. Ideale sulla PASTA.

## HOPI

Zucca Hokkaido, carciofi rosolati con cipolla e rosmarino, olive nere, olio extravergine d'oliva sale. Gusto originale, dominato dal carciofo. Adatta per PASTA, RISO e anche CARNI (tipo bollito).

## APACHE

Peperoni rossi grigliati (50%), capperi (30%), aglio, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale. Molto saporita. Ottima per PASTA, ma buona anche per CROSTINI e CARNI

Le nostre salsine si distinguono da tante altre simili in commercio innanzi tutto per la qualità della materia prima: olio extra vergine d'oliva biologico spremuto a freddo, ortaggi di nostra produzione e in buona parte di varietà antiche, le nostre erbe aromatiche profumatissime, coltivate ma anche selvatiche (santoreggia, basilico greco, finocchietto, ecc). Ingredienti esclusivamente vegetali (quindi niente grassi "saturi" né colesterolo) cucinati o semplicemente miscelati ad arte in tantissime ricette originali, fantasiose e appetitose. Questa grande varietà va incontro alle esigenze dei puristi del naturale, dei vegetariani, ma anche dei palati più raffinati, dei buongustai amanti dei sapori forti. Infine queste salsine le definiamo "concentrate" perché attraverso diversi procedimenti (quali essiccazione al sole o appassimento all'ombra) otteniamo una notevole riduzione del contenuto d'acqua di erbe e ortaggi tale da rendere il prodotto finale più denso e saporito, ma anche più conservabile. Le salsine vanno usate a temperatura ambiente (non serve riscaldarle), allungate con un po' d'olio extravergine d'oliva crudo, sulla pasta appena scolata (1 vasetto per 400/700gr), su tartine, crostini e bruschette; alcune anche per risotti, cereali, insalate di riso, pesci e carni. Vasetti da 95g.



## SALSINA DI POMODORI SECCHI

Pomodori (50%)secchi,olive nere,cetriolini sott'aceto,aglio,basilico greco,olio extravergine di oliva,sale.  
Molto saporita e concentrata è ideale per PASTA e CROSTINI,ma sta bene su tutto.  
Capostipite della serie, é ancora oggi tra le più apprezzate.

## PATE' DI MELANZANE

Melanzane scottate in aceto,aglio,santoreggia,olio extravergine d'oliva,sale.  
Ideale per TARTINE e CROSTINI.Ottima anche mescolata a maionese.

## PESTO DI BASILICO E AGLIO

Basilico greco,basilico genovese,olio extravergine d'oliva,aglio,sale.  
Un "PESTO TOSCANO" senza formaggio nè pinoli,caraterizzato dall'aroma molto intenso e particolare del basilico greco.Rende moltissimo sulla PASTA.(per 700/800gr)

## PESTO DI RUCOLA

Rucola,olio extravergine d'oliva,aceto,aglio e sale.  
Aroma intenso e selvatico.Ideale per PASTA(700/800gr)e indicato anche per le INSALATE di RISO,PATATE e CARNI lesse,CAPRINI freschi.

## DIAVOLINA

Zucca,peperoncino,olio extravergine d'oliva,sale.  
Vellutata e piccante ,allugata con olio è buona sulle CARNI , sul PANE e sulla PASTA.

## PORCINELLA

Funghi porcini(60%),melanzane,olio extravergine d'oliva,aglio,santoreggia,sale.  
Sapore e odore intenso di fungo porcino,gustosa ma delicata.  
Adatta a PASTA,RISOTTI e CROSTINI.

## PATE' D'OLIVE

Olive nere in salamoia(di 12 mesi),olio extravergine d'oliva.  
Molto saporita,ottima per PASTA,CROSTINI,TARTINE e CARNI.

## AROMATICA

Salvia,rosmarino,alloro,olio extravergine d'oliva e sale.  
Aroma forte ed intenso,Adatta per PASTA 800g ,MINESTRE,LEGUMI,PATATE lesse e al forno,ARROSTI

## CARCIOFINA

Carciofini scottati in aceto , olio extra vergine d'oliva, sale.  
Molto saporita, per PASTA , CROSTINI e TARTINE

## ZUCCOLIVA

Zucchine scottate in aceto,olive nere,olio extravergine d'oliva,basilico,menta,aglio,sale.  
Gusto originle e molto vivace.Ottima per TARTINE ma anche su PASTA e PATATE lesse.

## FINOCCHIETTO

Finocchio selvatico(foglie e semi),aglio,olio extravergine d'oliva,aceto,sale.  
Aroma intenso.Ottima sulle INSALATE miste,PATATE lesse,INSALATE DI RISO,PESCE,CARNI, PASTA (700/800gr).

## PATE' DI PEPERONI

Peperoni rossi (ben maturi) scottati in aceto,alloro,olio extravergine d'oliva,sale.  
Ideale per TARTINE.Mescolato a ricotta e ottimo sia per TARTINE che per PASTA.

## "HOKKAIDO"

Cipolle soffritte,zucca Hokkaido,olio extravergine d'oliva,sale.  
Ottenuta con la migliore varietà di zucca esistente,densa ,con un gusto di fondo di castagno,cremosa e saporita.Favolosa per RISOTTI(aggiungere agli ultimi 5 minuti di cottura) anche per PASTA e CROSTINI,allungata con 20-30%d'olio.

## MARINER

Zucchine essicate(e soffritte),olio extravergine d'oliva ,aceto balsamico,aglio basilico,menta,sale.  
Saporitissima (derivata da zucchine marinate sott'olio).Ottima per CROSTINI e PASTA (soprattutto tagliatelle all'uovo).

## ZAKUSKA

Melanzane(abbrustolite in forno a legna),peperoni (varietà "Gogoshar" ),cipolla,pomodoro, alloro,olio extravergine d'oliva,sale.Ottima per PASTA,RISO,CARNI (tipo "bollito").

## CAPPEROSA

Capperi(50%),pomodori secchi,olive nere, peperoncino 2%,aglio,olio extravergine d'oliva,sale.  
Altra "squisitezza della casa".Particolarmente gustosa per PASTA e CROSTINI.